Creative Enzymes®

ナチュラルアスペルギルス・ニガー エンドイヌリナーゼ（食品グレード）

Cat. No. NATE-1246

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	イヌリンアーゼはイヌリンを加水分解してオリゴ糖を生成し、フルクトースを放出します。また、スクロースやラフィノースの末端フルクトースユニットも分解します。
用途	食品、飲料、アルコール発酵、製□準備
別名	EC 3.2.1.7; イヌリナーゼ; イヌラーゼ; インドイヌリナーゼ; エンドイヌリナーゼ; エクソイヌリナーゼ; 2,1-β-D-フルクタン フルクタノヒドロラーゼ; 9025-67-6

製品情報

由来	アスペルギルス・ニガー
外□	粉末
活性	10,000 u/g
単位定義	1単位は、1分間にイヌリンから1マイクロモルの還元糖を放出するのに必要な酵素の量として定義されます。

保管・発送情報

保存方法	4-10°C